



NO.25

みなさんが食べている学校給食の食材には、香美町でとれた野菜、魚、但馬牛などがたくさん使われています。香住・村岡・小代の3つの学校給食センターでは地元産物をたくさん取り入れた給食メニューを調理しています。

3月から5月にかけて漁獲の最盛期を迎える「ホタルイカ」を紹介しします。



水揚げされたホタルイカ

ホタルイカの触手の先や目の周りなどには、発光器が付いています。何かの刺激を受けると青白く光ります。これは、敵から身を守るためともいわれています。

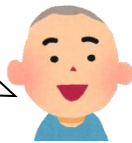
夜になると浅い場所に集まるので、夜の海に星が瞬いているように見えます。



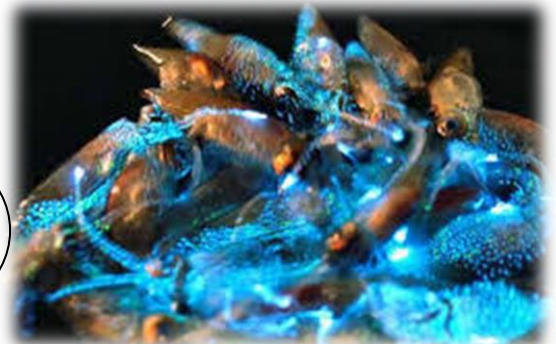
茹でるとぶりっぶり！



たくさんとれてるね。



きれいだね。イカが光るなんて不思議。



香美町では、「香住漁港」と「柴山港」で水揚げされます。

地元では、干物にしたり、茹でて酢味噌あえにして食べられています。

給食では、カレー風味の天ぷらやかき揚げにして出しています。

この時期にしか味わえない、まさに春の

旬の味ですね。

地元の食材が、たくさん登場します。

お楽しみに！

※町全体で食材に年間300万円の予算を上乗せし、給食の内容の充実を図っています。それにより、地元食材を使用した安全安心な「日本一のふるさと給食」を推進していきます。

